SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-6941.2-2002

Gurita (*Octopus sp*) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Prakata.....ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi.....1
4 Jenis bahan baku 1
5 Bentuk bahan baku.....1
6 Asal bahan baku 1
7 Mutu bahan baku 1
8 Penyimpanan bahan baku 1
Lampiran A *Score sheet* organoleptik gurita utuh beku.....2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas gurita utuh (*Octopus sp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang *Standardisasi Nasional Indonesia.*
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang *Badan Standardisasi Nasional.*
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang *Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.*
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan.*
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang *Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan* dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.*
8. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: second edition, Food and Drug Administration, 1998.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Gurita (*Octopus sp*) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: acuan, definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Acuan normatif

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

bahan baku gurita utuh beku
gurita (*Octopus sp*) utuh dengan mutu yang baik yang belum mengalami pengolahan

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah gurita (*Octopus sp*).

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa gurita utuh segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar baik pencemaran kimia, biologi, dan fisik.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik (*score sheet* terlampir) bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

- Kenampakan : berwarna putih keabu-abuan, cemerlang, bersih.
- Bau : segar spesifik jenis.
- Tekstur : cukup elastis, padat dan kompak.

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, gurita utuh harus secepatnya ditangani. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai atau dengan metode pendinginan yang sesuai sehingga mencapai suhu dingin maksimal 5^{o}.

Lampiran A

Score sheet organoleptik gurita utuh beku

- Jenis produk :

Panelis :
Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Tabel A1 *Score sheet* organoleptik gurita utuh beku

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A. Dalam keadaan beku						
1. Lapisan es						
- Rata, bening dan cukup tebal.	9					
- Tidak rata agak keruh.	7					
- Tidak rata, ada bagian yang terbuka, keruh.	5					
- Banyak bagian-bagian yang telanjang.						
- Tidak ada lapisan es pada permukaan produk.	3					
	1					
2. Dehidrasi						
- Tidak mengalami pengeringan.						
- Sedikit sekali pengeringan.						
- Pengeringan mulai jelas.	9					
- Banyak bagian yang mengering/nyata.	7					
- Kering dan terjadi *Freeze burning.*	5					
	3					
3. Diskolorasi (perubahan warna)	1					
- Belum mengalami diskolorasi.						
- Bagian yang mengalami diskolorasi kurang dari 10%.	9					
- Bagian yang mengalami diskolorasi 10% – 30%.	7					
- Bagian yang mengalami diskolorasi 30% – 50%.						
- Bagian yang mengalami diskolorasi lebih dari 50%.	5					
	3					
	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Tabel A1 *Score sheet* organoleptik gurita utuh beku

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B. Sesudah pelelehan (thawing)						
1. Kenampakan						
- Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna putih keabu-abuan dan cemerlang, bersih tidak ada bercak hitam dibawah permukaan kulit, kulit tidak retak-retak, tidak berlendir.	9					
- Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna putih keabu-abuan dan cemerlang, bersih tidak ada bercak hitam dibawah permukaan kulit, kulit tidak retak-retak, sedikit berlendir.	7					
- Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna abu-abu kemerahan dan kurang cemerlang, kurang bersih terdapat sedikit bercak hitam dibawah permukaan kulit, kulit sedikit retak-retak, berlendir.	5					
- Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna kemerahan dan tidak cemerlang, tidak bersih terdapat bercak hitam dibawah permukaan kulit, kulit banyak retak-retak banyak lendir.	3					
- Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna merah, kotor banyah bercak hitam permukaan kulit, kulit banyak retak-retak, banyak lendir.	1					
2. Tekstur						
- Kompak, elastis, liat.	9					
- Cukup elastis agak kompak, liat.	7					
- Kurang elastis, lunak.	5					
- Tidak elastis, sedikit berair.	3					
- Lunak, berair.	1					
3. Bau						
- Segar, spesifik jenis	9					
- Segar lembut	7					
- Netral	5					
- Bau sedikit busuk	3					
- Bau busuk	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id